

EINS-ZWEI-ZERO Rosé

JJ Leitz, Rheingau

Kategorie:	Alkoholfreier Roséwein
Rebsorte:	Cuveé
Kurzbeschreibung:	saftig, lebendig, frisch
Alkohol:	alkoholfrei
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu frischen Sommersalaten, Pasta, leicht gerilltem Geflügel mit mediterranem Sugo oder als Aperitif
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 60 64

Charakteristik

In der Nase zeigen sich neben der anfangs noch dominierenden Rhabarber-Note auch feine Anklänge von Hagebutten und Himbeeren. Geschmacklich setzt sich der EINS-ZWEI-ZERO Rosé richtig gut in Szene und kann es durchaus mit "echten Roséweinen" aufnehmen. Eine recht lebendige Säure verleiht ihm die notwendige Frische und die sich dazugesellenden Eindrücke von saftigen Früchten machen diesen alkoholfreien Rosé zu einem echten Sommer-Highlight.

Klima/Terroir

Das Klima im Rheingau ist geprägt durch trocken-warme Sommer und milde Winter. Das Rheingaugebirge fängt Regen ab und die bewaldeten Höhen bremsen den Abfluss nächtlicher Kaltluft in die darunter gelegenen Weinberge. Die Böden sind geprägt von Löss und Lehm.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und in Edelstahl tanks vergoren und ausgebaut. Der Alkoholentzug erfolgt mit der modernsten Variante der Vakuumverdampfung bei einer max. Temperatur von 27°C. Dieses Verfahren ist sehr schonend, da die wichtigsten Inhalts- und Geschmacksstoffe weitestgehend erhalten bleiben.

Das Weingut

Die Geschichte des Weinbaus der Familie Leitz aus Rudesheim geht zurück bis in das Jahr 1744. Der heutige Eigentümer Johannes Leitz wurde 1964 geboren. Er übernahm 1985 den Betrieb mit 3 ha Weinbergen in Eigenregie. Seitdem hat er ihn zu einem national und international erfolgreichen Weingut geführt. Das stetige Wachstum der letzten Jahre hat dem Betrieb jedoch keinesfalls geschadet. Die Weine tragen weiterhin eine individuelle Handschrift und spiegeln das Terroir des Rudesheimer Berges wider.

